

Spécifications de l'article

Numéro de l'article: **16510000**

Nom de l'article SANDWICH BLANC 14CM 45G PASTRIDOR

Date de publication: 4/05/2009

1. Description

A décongeler. Petit pain surgelé en pâte à sandwich – Blanc - 14 cm.

2. Ingrédients

farine de froment, eau, levure, sucre, huile végétale, lactosérum, sel iodé, graisse végétale, émulsifiant: E471, E482, farine demalt, agent de traitement de la farine: E300, E920, arôme, colorant: E160b. Décoration: oeuf. Contient: oeuf, gluten, lait. Peut contenir: soja, noix, graines de sésame, lupin.

3. Propriétés physiques

	But		Min		Max	
Poids	45,0	g	40,0	g	50,0	g
Longueur	14,0	cm	13,0	cm	15,0	cm
Largueur	6,5	cm	6,0	cm	7,0	cm
Hauteur	4,5	cm	4,0	cm	5,0	cm

4. Normes microbiologiques

Germes aérobes totaux/g	< 10000
Coliformes/g	< 100
Levures/g	< 1000
Moisissures/g	< 1000
Staphylococcus aureus/g	< 100
Listeria/g	Absent
Salmonella/25g	Absent

5. Valeurs nutritives

Energie (kJ)	1.283,1	kJ/100 g
Energie (kcal)	303,5	kcal/100g
Protéines	7,9	g/100 g
Lipides	6,3	g/100 g
Saturés	1.019,9	mg/100 g
Mono-insaturés	2.384,4	mg/100 g
Poly-insaturés	1.178,2	mg/100 g
Hydrates de carbon	53,5	g/100 g
Sucre	7,0	g/100 g
Fibres	2,9	g/100 g
Sodium	479,9	mg/100 g

6. Organoleptisch

Petit pain mou et
sucré

7. Allergènes

Allergeen	(+ / - / ?)
Gluten	+
Noix	?
Arachides	-
Lait	+
Oeuf	+
Soja	?

Sésame/huile de sésame	?
Sulfite (E220-E227) + concentration?	-
Céleri	-
Moutarde	-
Composants de poisson	-
Les échelles et les coquillages	-
Mollusques	-
Lupin	?

8. OGM

Lantmännen Unibake Londerzeel déclare que ce produit ne contient ni ingrédients génétiquement modifiés ni additifs, conformément aux règlements (CE) 1829/2003 et 1830/2003 concernant la commercialisation et l'étiquetage des organismes génétiquement modifiés. Ce produit satisfait au règlement en la matière.
Par conséquent, un étiquetage supplémentaire ("Ce produit contient du [ou des] [nom du ou des organismes] génétiquement modifié[s]") n'est pas nécessaire.

9. Durée de conservation et codage

- Sans interruption de la chaîne de froid à -18 °C, durée de conservation : 6 mois à partir de la date de production
- Ne jamais recongeler un produit ayant été décongelé
- La date de péremption est mentionnée sur l'étiquette

10, Conditions de stockage et de distribution

Lors du stockage et du transport, absolument conserver à une température inférieure ou égale à –18 °C. Toujours bien fermer les emballages. Ne jamais empiler les palettes.

11. Emballage

Emballage primaire:
Type de sac: HDPE-sac
Nombre de pièce/sac: 25

Emballage secondaire:
Boîte: Longueur: 600 mm - Largeur: 400 mm - Hauteur: 251 mm
Poids brut boîte: 5187 g
Poids net boîte: 4500 g
Nombre de sacs/boîte: 4
Nombre de pièces/boîte: 100
EAN code: 5413056002280
Nombre d'étiquettes sur la boîte: 1

Palettisation:
Type de palette: Palette Euro
Poids brut palette: 179,0 kg
Poids net palette: 144,0 kg
Nombre de couches/palette 8
Nombre boîtes/palette: 32
Hauteur de la palette: 2,2 m
Nombre d'étiquettes/palette: 2

12. Mode d'emploi:

En général:

Ne pas interrompre la chaîne de froid durant le stockage et le transport. Les produits doivent être conservés à une température inférieure ou égale à –18°C pendant le stockage et le transport.
Après décongélation, traiter immédiatement le produit. Ne jamais recongeler un produit ayant été décongelé.
Toujours faire en sorte que les cartons soient bien fermés.
Lorsque des produits ont été enlevés du sac, veiller à ce que les produits restants soient conservés dans le sac d'origine et que celui-ci soit bien fermé.

Instructions de cuisson:
Décongélation: +/- 30 min
Temps de cuisson: /
Température de cuisson: /
Temps de pousse: /
Température de pousse: /

Pour garantir une qualité optimale, nous vous conseillons de consommer les produits cuits dans les 12 heures qui suivent la cuisson.
Ces instructions de cuisson sont données à titre indicatif et doivent être adaptées en fonction du type de four et du nombre de produits dans le four. Les temps de pousse et de décongélation sont également tributaires de différents facteurs tels que la température et l'humidité ambiantes. Soyez vigilant de manière à procéder aux modifications nécessaires.

Lantmännen Unibake Londerzeel - Nijverheidsstraat 3 - 1840 Londerzeel - België - specification@pastridor.com